

A-0062

Total Pages : 4

Roll No.

MAHS-08

M.A. HOME SCIENCE (MAHS)

(Food Service Management)

(खाद्य सेवा प्रबन्धन)

2nd Semester Examination, Session December 2024

Time : 2:00 Hrs.

Max. Marks : 70

Note :- This paper is of Seventy (70) marks divided into Two (02) Sections 'A' and 'B'. Attempt the questions contained in these Sections according to the detailed instructions given therein. *Candidates should limit their answers to the questions on the given answer sheet. No additional (B) answer sheet will be issued.*

नोट : यह प्रश्न-पत्र सत्तर (70) अंकों का है, जो दो (02) खण्डों 'क' तथा 'ख' में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों को हल करना है। *परीक्षार्थी अपने प्रश्नों के उत्तर दी गई उत्तर-पुस्तिका तक ही सीमित रखें। कोई अतिरिक्त (बी) उत्तर-पुस्तिका जारी नहीं की जायेगी।*

Section-A

(खण्ड-क)

Long Answer Type Questions

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

2×19=38

Note :- Section 'A' contains Five (05) Long-answer type questions of Nineteen (19) marks each. Learners are required to answer any *two* (02) questions only.

नोट : खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए उन्नीस (19) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. Discuss about the importance of food service establishment or food service unit ? Highlight the factors affecting the development of food service.

खाद्य सेवा प्रतिष्ठान अथवा खाद्य सेवा इकाई के महत्व पर चर्चा कीजिए। खाद्य सेवा के विकास को प्रभावित करने वाले कारकों पर प्रकाश डालिए।

2. Define recipe standardization and explain in detail the steps of recipe standardization.

रेसिपी मानकीकरण को परिभाषित कीजिए तथा रेसिपी मानकीकरण के चरण विस्तार में समझाइए।

3. Describe in detail various methods of cooking food.
भोजन पकाने की विभिन्न विधियों का विस्तार से वर्णन कीजिए।
4. What are the ways to shop for food ? Explain in detail.
खाद्य पदार्थ की खरीददारी करने के कौन-कौन से तरीके हैं ? सभी को विस्तार से समझाइए।
5. Introduce food equipment. Specify the type of equipment.
खाद्य उपकरणों का परिचय दीजिए। उपकरणों के प्रकार का विस्तृत उल्लेख कीजिए।

Section-B

(खण्ड-ख)

Short Answer Type Questions

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

4×8=32

Note :- Section 'B' contains Eight (08) Short-answer type questions of Eight (08) marks each. Learners are required to answer any *four* (04) questions only.

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए आठ (08) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. What are the factors affecting the value of food items ?
खाद्य पदार्थों के मूल्य को प्रभावित करने वाले कारक कौन-कौन से हैं ?
2. Discuss the preparations before cooking food.
भोजन पकाने से पूर्व की तैयारियों पर चर्चा कीजिए।
3. What are the various stages of management ? Briefly explain.
प्रबंधन के विभिन्न चरण कौन-कौन से हैं ? संक्षेप में समझाइए।
4. What do you understand by budget ? Prepare a budget for a food service centre.
बजट से आप क्या समझते हैं ? किसी खाद्य सेवा संस्थान हेतु बजट निर्माण कीजिए।
5. Comment on safety in a food unit.
किसी खाद्य संस्थान में सुरक्षा पर टिप्पणी कीजिए।
6. How many types of leadership styles are there ?
नेतृत्व शैली कितने प्रकार की होती है ?
7. Explain the steps in the quality control process
गुणवत्ता नियंत्रण प्रक्रिया के चरणों की व्याख्या कीजिए।
8. Provide complete information about clean food operations.
स्वच्छ खाद्य संचालन की सम्पूर्ण जानकारी दीजिए।
